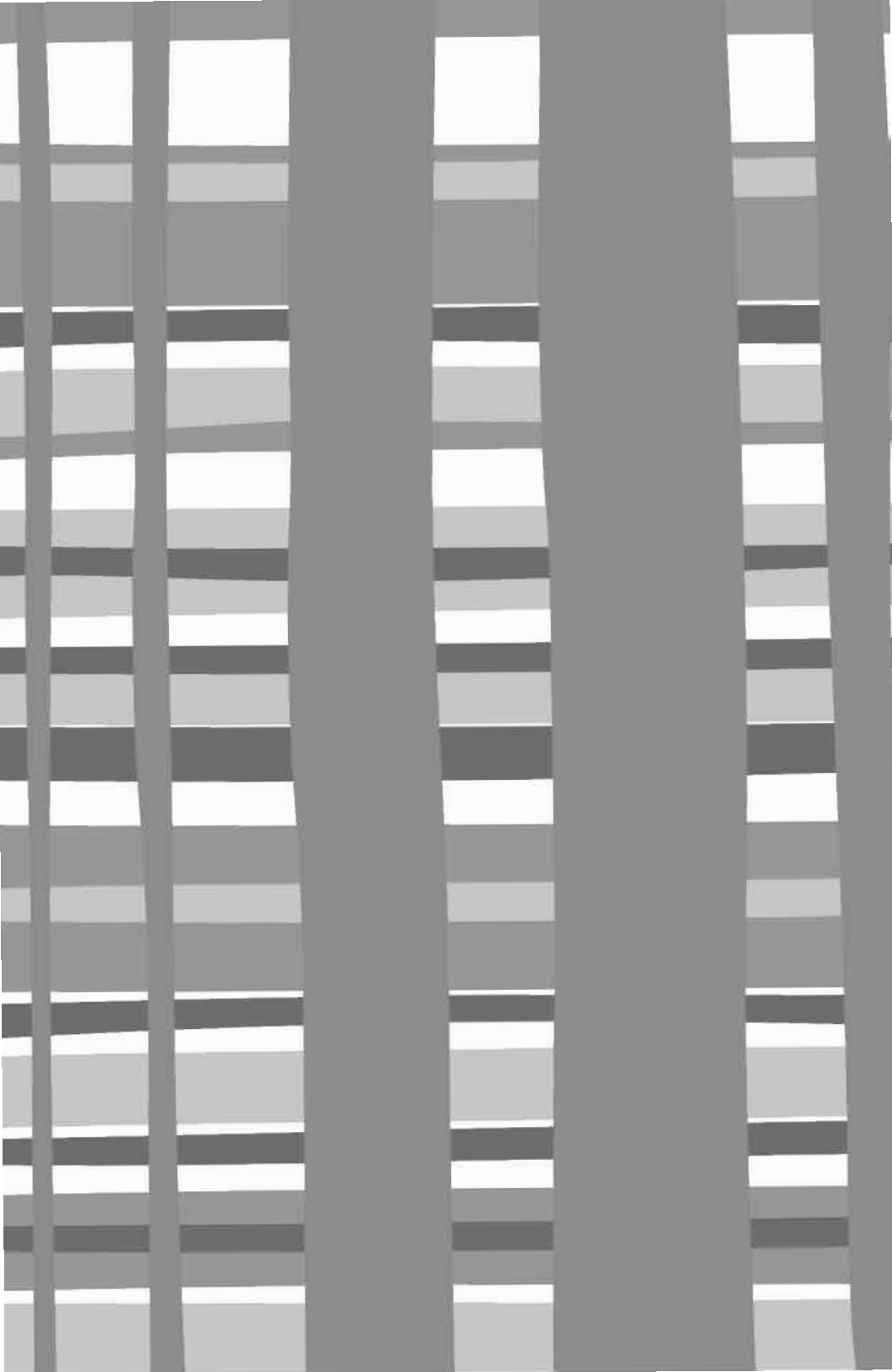
instructivo
parrillas a gas

modelos
PM9006I
PM6004I

lea este instructivo antes de instalar su parilla a gas

mabe



Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o ajuste que a continuación fuera necesario tendrá que ser realizada con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Distribuidor que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Servicio más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato que se posee.

Hay que recordar además, que las refacciones originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Servicio.

advertencias generales

Estimado cliente le agradecemos haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es sencillo; antes de instalarlo o utilizarlo, sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

• Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.

• **Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para un uso no profesional por particulares en sus hogares. Tiene que ser utilizado por personas adultas y por eso se recomienda que no se permita que se acerquen los niños para jugar con el mismo. Vigile a los niños durante todo el tiempo de utilización de manera que no toquen las superficies calientes y no permanezcan cerca del aparato cuando se encuentra en funcionamiento.**

• La instalación del aparato tiene que ser ejecutada, tanto en la parte de gas como en la parte eléctrica, por instaladores competentes y calificados que conozcan las normas de instalación vigentes.

• Antes de alimentar el aparato, asegúrese de que esté correctamente regulado para el tipo de gas a disposición (véase el apartado correspondiente).

• Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza, desconecte eléctricamente el aparato y espere a que se enfríe.

• Para las posibles intervenciones de reparación, diríjase siempre a un Centro de Servicio autorizado y exija refacciones originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.

• Al encender los quemadores, asegúrese siempre de que la llama sea regular. Antes de retirar las cacerolas, aconsejamos apagar los quemadores o las placas eléctricas.

• El cordón eléctrico del aparato (en los modelos en que ha sido incluido) no debe ser substituido por el cliente. Para substituirlo hay que dirigirse exclusivamente al personal cualificado.

• El uso de un aparato de gas requiere un cambio regular de aire. Asegúrese de que la realización de la instalación cumpla con especificado en el apartado "Ubicación" (p.9)

• El uso prolongado del aparato de gas puede necesitar una ventilación suplementaria (apertura de una ventana o aumento de la aspiración forzada).

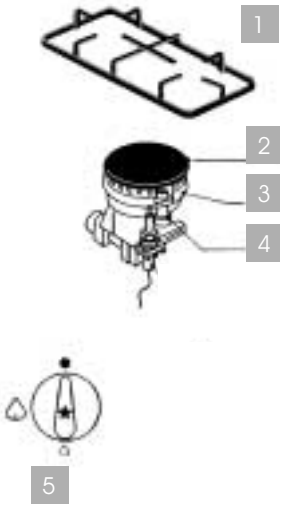
• Para evitar accidentes por vuelco o desbordamiento de líquido, tenga cuidado de no colocar sobre el quemador o sobre las placas, cacerolas que tengan fondo inestable o deforme.

• En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cierre la perilla de control y encienda de nuevo después de un minuto.

instrucciones de operación

En la zona de controles de la parrilla se encuentran los dispositivos y los botones para el funcionamiento de los quemadores de gas y/o las placas eléctricas.

descripción de las partes principales del aparato:



1 Parrilla de quemadores.

2 Tapa esmaltada.

3 Quemador.

4 Bujía encendido (para modelos con encendido electrónico).

5 Botón mando quemador gas (* interruptor encendido en el botón para los modelos equipados).

funcionamiento de quemadores a gas

Los botones para la regulación de los quemadores se pueden girar en el sentido contrario a las manecillas del reloj desde la posición de cierre hasta la posición de flama mínima y viceversa en el sentido opuesto (coloque el indicador en correspondencia de la posición que desea):

sin suministro de gas ●
suministro máximo de gas
suministro mínimo de gas

encendido de los quemadores

Para encender los quemadores, en los modelos dotados de dispositivo electrónico de encendido, hay que oprimir el botón y luego llevarlo en correspondencia de la posición de suministro máximo. En los modelos con tecla de encendido separada, basta con pulsar dicha tecla y al mismo tiempo oprimir y girar el botón correspondiente al quemador seleccionado hasta llevarlo a la posición de suministro máximo.

En el caso de los modelos sin encendido electrónico (o a causa de una falla en el suministro de energía eléctrica) hay que efectuar las operaciones descritas acercando al quemador un cerillo o un encendedor.

De cualquier modo, el dispositivo de encendido no tiene que ser accionado por más de 15 segundos. En caso de apagado accidental de un quemador o de que no se haya logrado encender, cerrar el botón de mando y repetir el encendido después de transcurrido 1 minuto por lo menos.

Una vez encendido, regular la flama de acuerdo con las necesidades. Para interrumpir la alimentación de gas, gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición " ● ".

consejos para el uso de los quemadores a gas

Para obtener menor consumo de gas y un mejor rendimiento, se aconseja utilizar cacerolas de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la flama sobresalga del fondo de las mismas (para ello véase la tabla de contenedores). Utilice solamente cacerolas con fondo plano.
Se aconseja también, que una vez que comience a hervir un líquido, regule la flama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.

Tenga mucho cuidado durante la cocción cuando caliente grasas y aceites, puesto que éstos, al sobrecalentarse pueden incendiarse.

tabla de contenedores (usar cacerolas con fondo plano)

Quemadores (cotas tapa esmaltada) mm	Diámetro mínimo cacerola (mm)	Diámetro máximo cacerola (mm)
Auxiliar (= 55)	90	160
Semirápido (⌀ = 75)	130	180
Rápido (⌀ = 100)	150	260
Corona triple (⌀ = 132)	210	270
Especial para pescado (235 x 60)	310 x 140	460 x 230

funcionamiento de las placas eléctricas

Algunos modelos están dotados de una o más placas eléctricas. Estas placas pueden ser de tipo normal, rápido o automático. Los últimos dos tipos se distinguen por tener un sello rojo en el centro (rápidas) y un disco en el centro (automáticas). Sobre la base de las necesidades de cocción, las placas se pueden regular, girando los botones correspondientes tanto en el sentido de las agujas del reloj corno en el contrario, en 6 posiciones además del 0 (12 posiciones en la versión automática).

Las posiciones marcadas con el índice numérico más alto corresponden al máximo suministro de calor (véase tabla). En las placas rápidas y automáticas, una vez alcanzada la temperatura seleccionada, la potencia la reduce automáticamente un termostato y la placa funcionará intermitentemente obteniendo de esta manera una temperatura constante para seguir la cocción.
El indicador luminoso colocado en la zona de controles muestra cuando las placas eléctricas se encuentran encendidas.

consejos para la utilización de las placas

Para que las placas eléctricas puedan tener una duración mayor y para obtener un mayor ahorro de energía, se aconseja usar solamente cacerolas con fondo plano y de diámetro no inferior al de las placas. Hay que evitar que los líquidos que hierven se desborden de las cacerolas y se derramen sobre las placas.

No dejar las placas encendidas sin cacerolas o con cacerolas vacías y no utilizarlas para calentar el ambiente. Encienda las placas después de colocar las cacerolas.

Recuerde que las placas, una vez apagadas, siguen estando calientes durante un rato.

	Calentar	Cocer	Asar- freír
Placas eléctricas automáticas	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10 11 12
Placas eléctricas normales y protegidas	1 2	3 4	5 6

instrucciones de mantenimiento y limpieza

evite la limpieza con chorro de vapor.

Antes de cualquier tipo de operación, desconecte el aparato del suministro de energía eléctrica. Se aconseja lavar las partes esmaltadas con agua templada y detergente.
No use productos abrasivos. Lave frecuentemente los rompellamas de los quemadores con agua hirviendo y detergente, sacando con mucho cuidado las incrustaciones que pueden tapar la salida de las flamas. Enjuague bien las partes de acero inoxidable y seque con un paño suave.

Para la limpieza de la parrilla use esponjas o trapos poco húmedos; una cantidad excesiva de agua podría penetrar al interior estropeando las partes eléctricas.

Las parrillas de los quemadores de la parrilla se pueden lavar en el lavavajillas. Para las manchas persistentes use los detergentes normales no abrasivos, productos específicos que se pueden encontrar en el comercio, o bien un poco de vinagre caliente. Limpie la parrilla de cristal con agua caliente evitando el uso de trapos ásperos. No use estropajos de alambre, hojas de acero y ácidos.

Para prevenir dificultades de encendido, limpie a menudo las bujías de encendido (cerámica y electrodo).

Para la limpieza de las placas eléctricas utilice un trapo húmedo. Engrase las placas ligeramente con un poco de aceite cuando la placa aún está templada. Periódicamente o cuando note que las perillas ponen resistencia a la rotación, haga que el personal especializado lleve a cabo la lubricación de las llaves de paso (fig. 2). Dirigirse también al personal calificado para remediar otras anomalías que se pudiesen presentar durante el uso.

instrucciones de instalación

A continuación damos las instrucciones para el instalador calificado a fin de que las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento se lleven a cabo de la manera correcta de acuerdo con las normas vigentes.

ubicación

Esta parrilla no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

El aparato puede instalarse y operar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las prescripciones de las normas vigentes. La corriente natural de aire tiene que llegar por vía directa a través de aberturas permanentes en las paredes del local que hay que ventilar que den al exterior o bien por medio de conductos de ventilación individuales o colectivos ramificados.

Las aberturas de ventilación tienen que prever una sección útil de por lo menos 100 cm2 y no deben ser obstruidas accidentalmente (protección con rejillas o redes metálicas). Para los aparatos que no tienen válvula de seguridad en la parrilla, las secciones de las aberturas tienen que ser el doble con un mínimo de 200 cm2.
La corriente de aire se puede obtener también indirectamente desde locales adyacentes al de la instalación, siempre y cuando estos locales estén dotados de ventilación directa, que no sean ambientes con peligro de incendio o destinados a dormitorio.

La corriente de aire entre el local adyacente y el local de instalación tiene que producirse libremente por medio de aberturas permanentes (que se pueden obtener ampliando oportunamente la rendija entre la puerta y el suelo).

El local de instalación tiene que prever un sistema de evacuación de los humos de combustión hacia el exterior que se puede obtener por medio de una campana o de un ventilador eléctrico que intervenga al encenderse el aparato.

conexión al gas

El aparato tiene que ser conectado a la red de gas según las prescripciones de las normas vigentes y después de asegurarse de que ha sido regulado para el tipo de gas a disposición. El aparato está predispuesto para funcionar con el gas previsto en la etiqueta de calibrado colocada tanto en el empaque como en la parte trasera del aparato.

En caso de que el tipo de gas a disposición no corresponda al de la predisposición del aparato, hay que sustituir los inyectores correspondientes (en dotación) teniendo cuidado de colocar la nueva etiqueta de calibrado (en dotación) y eliminando la antigua.

Para cumplir con estas operaciones, el instalador calificado tiene que atenerse a las indicaciones que figuran en el apartado "Adaptación a los distintos tipos de gas".

Para que el funcionamiento sea más seguro, asegúrese de que la presión de alimentación cumple con los valores indicados en la "Tabla de las características de los quemadores e inyectores".

Si el aparato está alimentado con gas líquido que proviene de un tanque portátil de gas (cilindro), asegúrese de que el regulador de presión del tanque de gas portátil cumpla con las normas vigentes.

Es obligatorio ejecutar la conexión a la línea de gas por medio de tubo metálico rígido (cobre o acero) o bien por medio de tubo flexible de acero inoxidable de pared continua a fin de no provocarle esfuerzos de ningún tipo al aparato.

El tubo de entrada de gas en el aparato se presenta con una tuerca terminal a la que se conecta el empalme acodado (en dotación; rosca 12,7 mm (1/2") gas macho) orientable de acuerdo con las exigencias de instalación (véase la fig. 1).

En la parte opuesta del empalme acodado hay que conectar el tubo de alimentación metálico rígido o flexible. Hay que acordarse de introducir en los dos extremos del empalme acodado las juntas de estanqueidad en dotación.

En caso de desmontaje y nuevo montaje de estas partes, substituya las juntas con otras nuevas.

Una vez instalado el aparato, asegúrese de que el tubo de gas no quede aplastado o estropeado por partes móviles.

Importante: una vez finalizada la instalación, revise que sea perfecta la estanqueidad de todos los empalmes utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una flama.

⚠ advertencia: El uso de un aparato a gas produce calor y humedad en el local de instalación. Asegure por consiguiente una buena ventilación de la habitación manteniendo abiertos los orificios de ventilación natural o instalando una campana de aspiración con conducto de evacuación.

conexión eléctrica

Los aparatos dotados de cable tripolar están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna de tensión y frecuencia indicada tanto en la placa de características (colocada en la parte inferior del aparato) como en la "Tabla de características de quemadores y boquillas".

El cable de conexión a tierra se reconoce por los colores amarillo/verde, la conexión a la red eléctrica tiene que ser efectuada por personal calificado siguiendo las normas vigentes.
En el caso de instalación sobre un horno de empotrar, la conexión de los dos aparatos tiene que ser ejecutada por separado, sea para facilitar la extracción de los aparatos como por razones de seguridad eléctrica.

conexión del cable para alimentación de la red

Conecte al cable un enchufe dimensionado para la carga indicada en la placa de características y conectarlo a una toma adecuada. Evite el uso de reducciones, desviadores o adaptadores a fin de evitar posibles sobrecalentamientos o quemaduras.

En el caso de conexión directa a la red, hay que colocar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm dimensionado de acuerdo con la carga y que cumpla con las normas vigentes. El cable de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por dicho interruptor. El cable marrón de fase tiene que estar conectado a la fase de la red de alimentación.

El cable de alimentación debe estar posicionado de manera que en ningún punto pueda alcanzar una temperatura superior en 50 ∝C a la del ambiente.

Antes de efectuar la conexión eléctrica, comprobar que la instalación del hogar y la válvula estranguladora pueden soportar la carga del aparato (véase la placa de características o la tabla). Revise además, que la instalación de alimentación esté provista de conexión a tierra eficaz y que cumpla con las normas vigentes y que la toma (o el interruptor omnipolar) se pueda alcanzar fácilmente una vez instalado el aparato.

El fabricante no se responsabiliza en el caso de que no se cumplan las normas vigentes.

adaptación a distintos tipos de gas

El aparato ha sido predispuesto para un determinado tipo de gas, para adaptarlo a otro tipo de gas (véase la etiqueta tanto en el empaque como en el fondo del aparato) hay que efectuar las siguientes operaciones:

- Retirar las parrillas de los quemadores.
- Extraer las tapas esmaltadas y los quemadores.
- Usando una llave de tubo de 7 mm destornille y saque los espreas (véanse las fig. 3 y 4).
- Substituya los espreas con los correspondientes al gas disponible (véase la tabla de características de los quemadores e espreas).

En el caso de que la presión del gas empleado sea diferente (o variable) con respecto a la prevista, hay que instalar en la tubería de entrada un regulador de presión adecuado conforme a las normas vigentes.

regulación de los mínimos

La regulación de la flama en el caudal reducido se ejecuta en la fábrica. Después de sustituir inyectores o, de todas formas, en condiciones de particulares presiones de red, puede que sea necesario ejecutar otro ajuste del mínimo. Las operaciones necesarias para efectuar esa operación son las siguientes:

- Encienda el quemador.
- Gire la perilla hasta la posición de mínimo.
- Extraiga la perilla (y la junta, si hay).
- Introduzca un destornillador de corte de dimensiones adecuadas y actuar en el tornillo de regulación que se encuentra en el interior o al lado de la varilla de la llave de paso (fig. 5) hasta obtener una llama pequeña y regular.

• Instale de nuevo la perilla gírelo rápidamente desde la posición de máximo a la de mínimo revisando que no se produzca el apagado de la flama.

• En el caso de quemadores equipados con válvula de seguridad, asegúrese de que la regulación obtenida sea suficiente para mantener el calentamiento del termopar. Si no fuera así, aumente adecuadamente el mínimo.

Las operaciones descritas arriba se pueden efectuar fácilmente cualquiera que sea la ubicación o fijación de la parrilla en el mueble.

LOS QUEMADORES NO NECESITAN NINGUNA REGULACION DEL AIRE PRIMARIO.

tabla de características de quemadores y boquillas

Quemador (cotas tapa esmaltada), mm	By pass 1/100 mm	Potencia térmica (*) (kW)		Gas líquido		Gas natural	
		Nominal	Reducida	Caudal (g/h) G30 - G31	Inyector 1/100 mm	Caudal (g/h) G30 - G31	Inyector 1/100 mm
Rápido (Ø = 100)	44	3	0,9	218 - 214	85	286	115
Semirápido (Ø = 75)	34	1,75	0,6	127 - 125	65	167	95
Auxiliar (Ø = 55)	29	1	0,45	73 - 71	50	95	69
Corona triple (Ø = 132)	64	3,5	1,6	254 - 250	95	334	130
Especial para pescado (235 x 60)	55	3	1,3	218 - 214	85	286	122
Presión nominal de alimentación (mbar) (1 mbar = 10,197 mm H O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
Alimentación parte eléctrica =						127 V ~ / 60 Hz	

(*) = Con gas seco y con poder calorífico superior (H) a 15 °C y 1 013,25 mbar

instrucciones para empotrar en el mueble

El aparato es de tipo Y, o sea que puede ser instalado con una sola parte lateral (a la izquierda o a la derecha de la parrilla) de altura superior a la parrilla y colocada a una distancia mínima como muestra la figura 6.

Se puede empotrar en cualquier tipo de mueble cuyas paredes resistan una temperatura de 65 ∝C por encima de la temperatura ambiente (EN 60335 - 2 - 6). Evite instalar el aparato cerca de materiales inflamables (por ejemplo cortinas, estropajos, etc.).

dimensiones, inserción y montaje

Los aparatos han sido previstos para ser empotrados en muebles de 550 mm de profundidad mínima.

Las dimensiones de las aberturas para empotrar se muestran en la figura 6 donde también se han indicado las distancias mínimas que hay que tener en cuenta entre el espacio de empotrar y las posibles paredes laterales y trasera.

parrillas de acero o chapa esmaltada

• Coloque la junta de sellado en el perímetro de la parrilla (en dotación) teniendo cuidado de que los extremos coincidan sin sobreponerse.

• Introduzca la parrilla en la abertura del mueble teniendo cuidado con el centraje.

• Fije la parrilla en el mueble con las abrazaderas de fijación (véase la fig. 7). La tracción de los tornillos bastará para cortar la junta de sellado a fin de que el exceso se pueda sacar fácilmente.

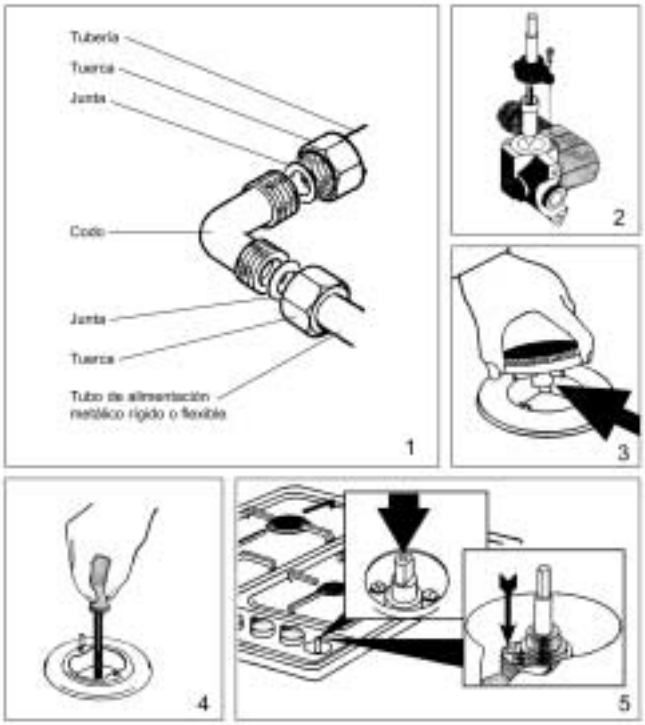
montaje de la tapa

Excepto los modelos de cristal y serie 30 cm, en todos los restantes existe la posibilidad de montar una tapa (opcional). Para fijar esta parte en la parrilla hay que trabajar de la siguiente manera:

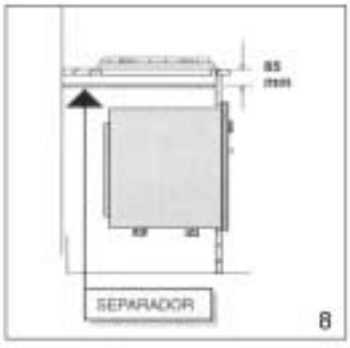
• Coloque los soportes derecho e izquierdo en la parte taladrada posterior de la parrilla interponiendo la junta correspondiente.

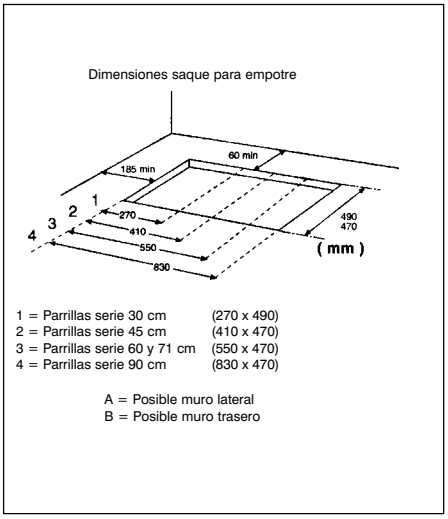
• Fije dichas partes en la parrilla utilizando los tornillos (en las versiones esmaltadas no exceder en la torsión de los tornillos).

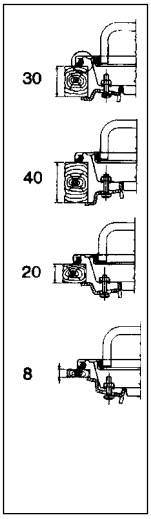
• Inserte la tapa en los soportes (véase la fig. 9).

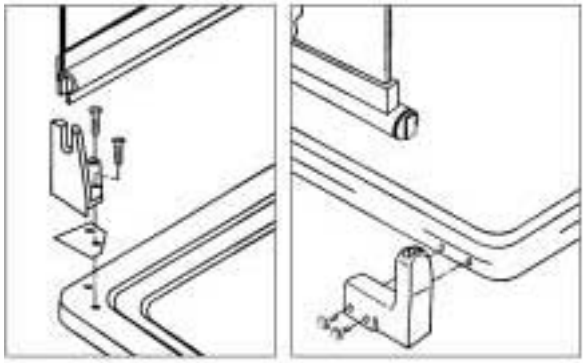


Parrillas serie	L (mm)	P (mm)	A (mm)
60	585	500	30
90	885	500	30









9

especificaciones de su horno

Tensión de alimentación o Tensión nominal (Volt)	127 V ~
Frecuencia de operación o Frecuencia nominal (hertz)	60 Hz
Potencia nominal (Watt) o Corriente nominal (Ampere)	0,02 A

El especialista en servicio de línea blanca.

serviplus®

Tel. sin costo: **01800 90 29 900**
Internet: **www.serviplus.com.mx**
At'n. al distribuidor: **01800 50 91 600**
Atención Amazonas: **01800 50 91 900**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
4) En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
- Contratos de extensión de garantía
- Contratos de mantenimiento preventivo
- Venta de refacciones originales

México, D.F.	Monterrey	Guadalajara
01-55-5227-1000	01-81-8369-7990	01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489 8989

Costa Rica
(506) 260 4307
(506) 260 4207

Guatemala
(503) 811 5990
(503) 810 5266

El Salvador
(502) 501 5041
(502) 501 5042

Colombia
Dentro de Bogotá (571) 423 3177
Fuera de Bogotá 01800 051 6223

Ecuador
1800 737847

Perú
Dentro de Lima (511) 351 8383
Fuera de Lima 01800 16223

Venezuela
(0501) 737 8475

centros de servicio

• Acapulco
Fracc. Las Playas
39390 Acapulco, Guerrero
(01744) 482 90 44, 45 y 46

• Aguascalientes
Av. Aguascalientes # 1119
Jardines de bugambilias
20200 Aguscalientes, Ags.
(01449) 978 8870 y 8871

• Cancún
Super manzana 64, Calle 12 Ote.
Manzana 31 Lote 14
ZONA INDUSTRIAL
77500 Cancún, Quintana Roo
(01998) 880 07 60, 880 08 20, 880 09 65

• Cd. Juárez
Porfirio Diaz # 852
Exhipodromo
32330 Cd. Juarez Chihuahua
(01656) 616 0418, 0453 y 0454

• Cd. Victoria
Jose de Escando # 1730
Zona Centro
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas
(01834) 314 4830

• Culiacán
Blvd. E. Zapata #1585 Pte
Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
(01667) 717 0353, 7170458 y 714 1366

• Chihuahua
Av. de las Industrias # 3704
Nombre de Dios
31110 Chihuahua, Chihuahua
(01614) 413 7901, 7012 y 3693

• Guadalajara
Calzada de las Palmas # 130 C
San Carlos Sector Reforma
44460 Guadalajara, Jalisco
(0133) 36 69 3125

• La Paz
Revolución # 2125 entre Allende y B. Juarez
Centro
23000 La Paz B.C. Sur
(01612) 12 5 99 78

• León
Prolongación Juárez # 2830-B
Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
7 70 00 03, 06 y 07

• Matamoros
Porfirio Muñoz Ledo # 22
Magisterial Cebetis
87390 Matamoros, Tamaulipas
(01868) 817 6673 Fax: 817 6959

• Mérida
Calle 22 # 323 X 13 y 13a.
Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
(01999) 946-0275, 0916, 3090, 3428 y 3429

• México, D.F.
Prol. Ings. Militares # 156
San Lorenzo Tlaltenango
11210 México, D.F.
(0155) 52 27 1000

• Mochis
Benito Juarez y Zapata S/N
Col Ejido Compuertas
81360 Mochis, Sinaloa
(01668) 813 29 72 y
01 800 71 67 770

• Monterrey
Carretera Miguel Alemán Km 5
Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, NL
(0181) 83 69 7990

• Nuevo Laredo
Guerrero No. 2518, Local 3
Col. Juarez
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas
(01867) 714 6464

• Piedras Negras
Daniel Farías # 220 Nte
Buenavista
26040 Piedras Negras, Coah.
(01878) 783 2890

• Puebla
Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y 37 Ote)
Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01222) 264 37 31, 3490 y 3596

• Reynosa
Calle 20 # 134
Col. Aztlan
88742 Reynosa, Tamaulipas
(01899) 951 3908 y 3909 Fax. 951-1591

• S. L. P.
Eje 12, esquina avenida CFE
Zona Industrial del Potosí
78090 SLP, SLP
(01444) 826 5686

• Tampico
Carranza #502 Pte.
Zona Centro
89400 Cd. Madero, Tamaulipas
(01833) 215 4067, 216 4666, 216 2169

• Tijuana
Calle 17 #217
Libertad Parte Alta
22300 Tijuana BC
(01664) 682 82 17 y 19

• Torreón
Blvd. Torreón - Matamoros
6301 Ote.
Gustavo Díaz Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01871) 721 5010 y 5070

• Veracruz
Carretera Veracruz - Medellín Km 1.5
Las Granjas de la Boticaria
91967 Veracruz, Veracruz
(01229) 921 1872, 2253, 9931,9934

• Villahermosa
Calle Carlos Green No. 119-C casi esq. con Av. Gregorio Mendez, ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01993) 354-7350, 7382, 7392 y 7397

póliza de garantía

Mabe México, S de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1) Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.

2) Mabe México, S de R.L. de C.V. se compromete a reparar o remplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.

3) Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.

4) El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.

5) La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:

•Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
•Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
•Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

6) Limitaciones de la Garantía. Esta Garantìa no será válida:

•Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento
que acredite la fecha de compra del producto.
•Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
•Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
•Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
•Rotura de piezas por mal manejo.
•Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la lìnea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
•Daños por uso de partes que no sean genuinas.
•Daños en el producto causado en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____
Modelo: _____ No. de Serie: _____
Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____
_____

Mabe México S. de R.L. de C.V.
Insurgentes Sur 664, 3er. Piso
Col. del Valle. Del. Benito Juárez
Méx. D.F. C.P. 03100
Tel. (55) 5628.8100